Jus de Veau Lié CHEF®
Boîte de 1,2 kg pour 20 L à 40 L

CODE EAN

303371 003187 0

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de veau lié déshydraté.

INGRÉDIENTS

Fécule de pomme de terre, sel, graisse de poule, légumes : oignon, tomate ; amidon modifié de maïs, maltodextrine, extrait de levure, sirop de glucose, arômes, sucre, viande de veau 3,8 %, farine de blé, plantes aromatiques, jus de cuisson de viande de bœuf, épaississant : gomme guar ; colorant : caramel (E150c) ; extrait de vin blanc, extraits d'épices, antioxygènes : gallate de propyle, BHA.

Peut contenir des traces de lait, œuf, céleri.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé

- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, œuf, céleri

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 mn.

DOSAGES

Produit	Base pour sauce		Produit	Base pour cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte	20 litres	20 litres	La boîte	40 litres	40 litres

UTILISATION

Base pour sauces brunes, braisages, mouillement de sautés. Utilisé dans une sauce au vin rouge corsée, il accompagnera tout aussi parfaitement un poisson rôti tel que le bar.

Jus de Veau Lié CHEF®
Boîte de 1,2 kg pour 20 L à 40 L

CODE EAN

303371 003187 0

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit désydraté	Par litre préparé avec 60 g
Energie	**370 kcal** **1560 kJ**	**222 kcal** **936 kJ**
Protéines	11,9 g	7,2 g
Glucides	54,2 g	32,5 g
- dont sucres	10,2 g	6,1 g
Lipides	11,0 g	6,6 g
- dont acides gras saturés	3,2 g	1,9 g
- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g
Fibres	3,4 g	2,0 g
Sodium	5,5 g	3,3 g

Bénéfices nutritionnels

A faible teneur en matières grasses.
Acides gras trans < 1% grâce à une sélection de matières grasses non hydrogénées.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Issu du savoir-faire CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; des dosages adaptés aux différents types d'utilisation (cuissons, sauces) ; dilution parfaite à l'eau bouillante ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; une déclaration complète des allergènes ; sans exhausteur de goût ajouté ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Le jus de veau lié CHEF® : la référence du marché depuis plus de 30 ans. Un subtil équilibre des saveurs entre la viande de veau et la garniture aromatique vous garantissant efficacité et puissance en recette.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 003187 0	1200 g	1309 g	145 x 132 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268009	7,2 kg	8,01 kg	396 x 290 x 185
Palette				345,4 kg	1200 x 800 x 1075

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.010.007.a	12050123	6	8	5	40	240

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons